



Brevet Professionnel Boucher

BP

Aptitudes et objectifs de la formation

Le Brevet Professionnel (BP) atteste l'acquisition d'une haute qualification professionnelle. Il se prépare en deux ans, après l'obtention d'un CAP, et s'inscrit souvent dans un projet de création d'entreprise.

Le titulaire du BP Boucher est un professionnel hautement qualifié capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité.

Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales.

Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation.

Infos pratiques

 **Durée**

2 années : 800 heures en centre

 **Tarif(s)**

Le coût horaire de la formation (9,19€/ heure) est pris en charge en totalité par l'opérateur de compétences

Formation

Compétence 1 : techniques avancées de la Boucherie

- Approvisionnement : achats, réception, stockage
- Réaliser les opérations de préparation des viandes, présenter, mettre en valeur et conditionner les produits, valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable
- Respect des réglementations en vigueur (hygiène, sécurité...)

Compétence 2 : connaissances théoriques

- Vente-client
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion
- Dossier professionnel

Savoirs associés :

- Expression et connaissance du monde
- Anglais

Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap
Laurence MARCEROU
l.marcerou@cfai-aude.fr

Contact

Informations / recrutement
info.alimentation@cfai-aude.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Être titulaire du CAP Boucher ou Bac Pro Boucher/ Charcutier Traiteur

Modalités de recrutement

Recrutement par l'entreprise

Session

A partir de septembre

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation, examens

Passage des épreuves de l'examen en ponctuel

Modalités d'évaluation pédagogique

Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison

Poursuite d'étude

Possibilité de faire un Brevet de Maîtrise

Perspectives métiers

Accès direct à l'emploi : ouvrier hautement qualifié, boucherie, commerce de gros ou de demi-gros

Évolution possible vers les métiers suivants : Responsable de production, Artisan boucher, Formateur, Chef d'entreprise, Chef de laboratoire

Délai de traitement

De 2 jours à 1 semaine

CFAI HENRI MARTIN

22 Avenue des Genêts, 11200
Lézignan-Corbières

<https://www.cfai-henri-martin.fr/>

Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Internat moderne
- Centre d'examens
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [cfai-henri-martin.fr](https://www.cfai-henri-martin.fr)



CFAI HENRI-MARTIN

cfai-henri-martin.fr



@CFAIHENRIMARTIN

